

Jede Sorte ein Qualitätsbegriff:

-P- 1 nf Abtei (Kloster)
-P- 2 nf Advokat für Eierlikör
-P- 3 n Allasch
4 sf Ananas
-P- 5 ns Anisette
-P- 6 sf Aprikose
-P- 7 n Aquavit
-P- 8 sf Banane
-P- 9 sf Bergamott
-P-10 nf Boonekamp
11 sf Cherry-Brandy-Art
-P-12 nf Curacao
-P-13 sf Glühwürmchen
-P- 14 nf Goldorange
-P- 15 n Goldwasser
-P- 16 nf Halb und Halb
-P- 17 nf Ingwer
-P- 18 nsf Kaffee
-P- 19 nf Kakao braun
-P- 20 n Kakao mit Nuß
-P- 21 nf Kartäuser
-P- 22 sf Kirsch mit Rum-Art
-P- 23 s Kokosnuß
-P- 24 sf Kroatzbeere-Art
-P- 25 sf Krokant
-P- 26 n Kümmel
-P- 27 sf Kunstrum
-P- 28 nf Magenbitter
29 s Maraschino
30 nsf Mokkola
-P- 31 nf Pfefferminz
-P- 32 sf Prünelle
-P- 33 nf Reiter
-P- 34 s Schwedenpunsch
-P- 35 nf Stonsdorfer
-P- 36 sf Trinkbranntwein
-P- 37 sf Vanille
-P- 38 n Wacholder
-P- 39 nsf Waldmeister
-P- 40 nf Zitrone

n = natürlich ns = künstlich verstärkt; s = künstlich; f = gefärbt

Die mit -P- bezeichneten Grundstoffe haben das Prüfzeichen des Deutschen Amtes für Material- und Warenprüfung, Prüfdienststelle Nr. 391, erhalten. Weitere Prüfungen folgen.

Die Selbstherstellung von Likör und Trinkbranntwein ist schon seit Jahrzehnten ein Privileg vieler Haushaltungen — einmal der Ersparnis und zum anderen der persönlichen Note wegen.

1 Liter Sprit ergibt reichlich **4/1 Normalflaschen** zu je 0,7 Liter von ca. 32 Vol %. Der Preisvorteil ist deshalb ganz eindeutig.

Zu haben bei:

Th Staue
Inh. Alfred [illegible]
Halle/Saale
Rud.-[illegible]
Fernsprecher [illegible]

Verwendungsvorschrift umstehend!

VERWENDUNGSVORSCHRIFT:

Liköre:

200—250 g Zucker (magenstärkende Sorten nicht so süß halten wie weiche Sorten) werden mit der gleichen Menge Wasser bis zum Kochen erhitzt (bei unreinem Zucker abgeschäumt). Die abgekühlte Lösung gibt man in eine Normalflasche (0,7 Liter), hierzu den Spiritus (siehe nachstehend) und dazu den Grundstoff; zum Schluß füllt man die Flasche mit abgekochtem Wasser auf und schüttelt gut um. Wünscht man den fertigen Likör vollständig blank, ist dieser anschließend zu filtrieren.

Bei der Auflösung des Zuckers kann man einen Teil des Wassers durch Fruchtsäfte ersetzen, u. a. durch den Saft von eingemachten Kirschen für Cherry-Brandy, Kirsch mit Rum usw.

Weiche Sorten wie Kakao mit Nuß, Glühwürmchen usw. können eher niedrig- als höhergrädig sein, alle anderen Geschmacksrichtungen zwischen 30 und 40 Vol% je nach Geschmack und Trinkfestigkeit.

1/1 Normalflasche (0,7 Liter) enthält bei Verwendung von

210 ccm (= 171 g)	Spiritus 95%ig	ca. 28,5 Vol%
220 ccm (= 179 g)	" " "	ca. 30 Vol%
235 ccm (= 191 g)	" " "	ca. 32 Vol%
260 ccm (= 212 g)	" " "	ca. 35 Vol%
300 ccm (= 244 g)	" " "	ca. 40 Vol%

1 Liter (1000 ccm) Spiritus von 95 Vol% wiegt ca. 815 g.

Trinkbranntwein:

Die erforderliche Spiritusmenge (siehe vorstehend) wird in eine 0,7-Liter-Flasche gegeben, hierzu erst etwas abgekochtes Wasser und dann den Grundstoff. Schließlich wird mit abgekochtem Wasser aufgefüllt.

Trinkbranntwein aus unaromatisiertem Deputat-Trinkbranntwein 32-40%ig:

Grundstoff gut gemischt mit 1/1 Normalflasche (0,7 Liter) unaromatisiertem Trinkbranntwein 32-40%.

Liköre aus Deputat-Trinkbranntwein 32-40%ig:

Grundstoff gut gemischt mit 1/1 Normalflasche (0,7 Liter) unaromatisiertem Trinkbranntwein 32-40%ig, 200-250 g Zucker zusetzen (ohne zu erwärmen), gut umschütteln.

Ihnen und Ihren Gästen immer zur Freude!

ACHTEN SIE AUF DIE MARKE O & B
die Sie nie enttäuschen wird!

OEHME & BAIER . LEIPZIG N 22

Fragen Sie in Ihren Fachgeschäften auch nach

O&B Qualitäts-Backaromen

Lp 26849 1155 III-18-107